

Examen VMBO-BB

2024

versie blauw, onderdeel B

profielmodule 2 – tussen productie en verkoop

profielvak-cspe Groen – BB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 110 minuten.
Voor dit onderdeel kun je maximaal 32 punten behalen.
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten je kunt halen.

opdrachten onderdeel B

- 1 vragen maken in Facet
- 2 vulling bereiden
- 3 opdracht over voorraadbeheer maken
- 4 product afwerken en verpakken

Inleiding

Groenteverwerkingsbedrijf Veggies heeft resten groente over. Om voedselverspilling te voorkomen brengt het bedrijf een nieuw product op de markt waarin zoveel mogelijk van deze resten worden gebruikt. Jij gaat bij dit bedrijf meehelpen.



Wat heb je nodig

- bijlage

12p 1 **Vragen maken in Facet**

Maak de vragen bij onderdeel B in het computerprogramma Facet.

Je gaat in dit computerprogramma:

- theorievragen maken (minitoetsvragen)
- een vraag maken over processtappen en een etiket maken

Bij Veggies gebruiken ze groenteresten voor de vulling van groentebitterballen. Jij gaat de vulling maken.

Wat heb je nodig

- 100 ml groentebouillon
- 25 g boter
- 25 g bloem
- 25 g wortelstukjes
- 25 g paprikastukjes
- 25 g mais
- 1 sjalot
- 1 knoflookteentje
- 1 tl kerriepoeder

9p 2 **Vulling bereiden**

Werkwijze

Wegen, afmeten en groente snijden

- Weeg en meet alle grondstoffen af.
- Vul een pan voor de helft met water en breng het water aan de kook.
- Maak de sjalot en knoflook schoon.
- Snijd de sjalot en knoflook fijn.
- Bewaar de knoflook en sjalot samen in een bakje.

Wortel blancheren

- Controleer of het water kookt.
- Blancheer de wortel 1 minuut in het kokende water.
- Giet de wortel af in een vergiet of zeef.
- Spoel de wortel af onder koud stromend water, laat deze uitlekken.
- Bewaar de wortel in een bakje op je werkbank tot je deze nodig hebt.

Vulling maken

- Smelt in een steelpan de boter zonder deze te laten kleuren.
- Fruit hierin de sjalot en knoflook aan tot ze zacht zijn.
- Voeg de bloem toe aan het sjalot-knoflookmengsel.
- Gaar de bloem door deze mee te bakken zonder te kleuren.
- Voeg de kerriepoeder toe.
- Voeg 1/3 van de groentebouillon toe aan de roux.
- Roer eventuele klonten uit de roux.
- Voeg nogmaals 1/3 van de groentebouillon toe.
- Roer alles goed door elkaar.
- Voeg het laatste deel van de groentebouillon toe zodat er een dikke roux ontstaat.
- Voeg de paprika, wortel en mais toe aan de roux.
- Roer alles goed door elkaar.

Als de vulling klaar is

- Schep of giet de vulling op een groot bord en strijk het mengsel uit.
- Laat de vulling afkoelen totdat die handwarm is.
- Was tijdens de afkoeltijd alle gebruikte spullen af.

Laat de examinerer je werk controleren.

Maak tijdens de afkoeltijd opdracht 3.

In de tabel staat een deel van het voorraadbeheersysteem van Veggies. Je helpt mee bij de afdeling voorraadbeheer en verwerkt bestellingen in het systeem.

2p **3 Opdracht over voorraadbeheer maken**

Werkwijze

Verwerk de volgende aanpassingen in de voorraadkaart:

- Op 03-06 werd geproduceerd tot de maximumvoorraad.
- Op 18-06 werden er 75 dozen verkocht.

product: groentebitterballen 1 doos van 15 porties		artikelnummer 2053.48		
inkoopprijs € 9,45		verkoopprijs € 12,65	minimumvoorraad 150 dozen	maximumvoorraad 350 dozen
datum	omschrijving	verkocht	geproduceerd	saldo
01-06				270
02-06	dozen verkocht	35		235

De vulling wordt gebruikt voor het maken van groentebitterballen.
Jij gaat groentebitterballen maken en verpakken.

Wat heb je nodig

vormen en paneren:

- afgekoelde vulling
- circa 6 eetlepels bloem
- circa 8 eetlepels paneermeel
- 1 ei

verpakken:

- zelfbereid product
- verpakkingsmaterialen
- sticker

9p 4 **Product afwerken en verpakken**

Vorm zes groentebitterballen en paneer ze.

Werkwijze

- Zet drie schaaltes en een bord klaar.
- Vul het eerste schaalte met bloem.
- Vul het tweede schaalte met een losgeklopt ei.
- Vul het derde schaalte met paneermeel.
- Verdeel de vulling in zes gelijke porties.
- Vorm elke portie tot een bal door deze met je handen te rollen. Als het mengsel erg aan je handen plakt, kun je je handen een beetje nat maken.
- Rol de bal voorzichtig door de bloem.
- Rol de bal voorzichtig door het losgeklopte ei.
- Rol de bal voorzichtig door het paneermeel, zorg dat de gehele bal een laagje paneermeel heeft.
- Vorm de bal zo nodig een beetje bij.
- Rol de bal nog een keer door het losgeklopte ei.
- Rol de bal nog een keer door het paneermeel.
- Leg de bal op het bord.
- Doe dit met alle porties zodat je in totaal zes groentebitterballen hebt.

Verpak de zelfbereide groentebitterballen zodat ze geschikt zijn om te bewaren in de koelkast.

Werkwijze

- Verpak de zes groentebitterballen samen in folie of vetvrij papier.
- Verpak de zes groentebitterballen samen in één verpakking die zo min mogelijk ruimte inneemt in de koelkast, maar de groentebitterballen wel beschermt tegen stoten.
- Schrijf op de sticker je naam, productnaam en datum van productie.
- Plak de sticker op de verpakking.
- Laat je werkplek netjes achter.

Als je klaar bent met dit onderdeel lever je alle documenten in.